KOBIETA W DOMU I SALONIE

-GAZETA PORANNA SWOIM CZYTELNICZKOM-

Naczelny Redaktor: JERZY KONARSKI.
Redaktorka: JANINA KOSSAK-PEŁEŃSKA.

Wydawca: SPÓŁKA AKCYJNA WYDAWNICZA
Adres: **Lwów, Chorążczyzna 31.**

Nr. 11. Dodatek tygodniowy do Nr. 7487 z dnia 23. lipca 1925.

POGADANKI.

W poprzedniej pogadance zaczepiłyśmy o jeden z najbardziej aktualnych i najtrudniejszych do rozwiązania problemów życia najnowszej doby.

W obecnych niezwykle trudnych i ciężkich warunkach ekonomicznych, życie rodzinne doznało zmian tak wielkich, że przeistaczają one bardzo poważnie jego dawniejszą konstrukcję, uświęconą zwyczajami a w pewnej mierze i konwenansem, lecz nie mniej także — czego przeoczać, ani przemilczać nie wolno — zasadami etycznemi i względami uczuciowymi.

I powiedzmy szczerze: bez żalu odrzucić możemy wiele z tych utartych konwenansów i formułek, które takie a nie inne stanowisko i przywileje przyznają arbitralnie mężczyźnie, jako panu świata, głowie rodziny, słowem mężowi, który nie jest przed nikim odpowiedzialny i którego nikt sądzić nie ma prawa — a inne znów obowiązki kobiecie, która winna być mężowi poddana, ulegać bezkrytycznie jego woli, spełniać bez protestu jego przykazy, stosować swoje postępowanie i czyny do jego zarządzeń i życzeń, słowem, nie być samoistnie czującym i myślącym człowiekiem... ale żoną.

To konwencjonalne pojęcie małżeństwa, oparte jest nie tylko i nie tyle na ciasnej i formalistycznej interpretacji przysięgi małżeńskiej, w której prawodawca — mężczyzna, podkreśla bardzo grubo i uogólnia na wszystkie wypadki passus: „i posłuszeństwo małżeńskie", zaś przechodzi nader lekko mimo „uczciwości małżeńskiej", ile na egoistycznych interesach silniejszej połowy rodzaju ludzkiego. Nie mając zamiaru rozwijać szerszej dyskusji na ten temat, który zasługuje na to, abyśmy mu kiedyś poświęciły osobną pogadankę, ograniczam się tylko do stwierdzenia, że mimo znacznej ewolucji w życiu kobiecem lat ostatnich, pojęcie to zasadniczo nie uległo dużej zmianie... w praktyce zapewne, że różnie to bywa...

Ale widzę po twarzach pań, że uważacie, iż tą dyssertacją oddaliłam się od właściwego założenia.

Macie Panie poniekąd rację... ale... to rzecz przecież nie tak zdrożna... W niefrasobliwej pogadance, często przeskakuje się „de coq à l'ane", nieprawdaż?... A po drugie... nie byłabym kobietą mojego czasu, gdyby mnie nie wytrącała choć trochę z równowagi każda wzmianka o zakusach rodu męskiego na prawa kobiety-człowieka... Nieprawdaż Miłe Panie?

Ale teraz już naprawdę wracam do rzeczy. Zatem powtarzam: Zupełnie zgadzam się na pewne, nawet daleko idące przeistoczenie ustosunkowania praw i obowiązków męża i żony w życiu rodzinnem. Jest ono potrzebne i wskazane... i w tej mierze nie ma co żałować dawnych, zwietrzałych szablonów...

Ale... natomiast należy i potrzeba ratować co innego, co wraz z nimi zanika coraz więcej i w coraz szybciejszem tempie... a co uratować możemy tylko my... tylko kobiety.

Oto z naszych ognisk rodzinnych coraz bardziej ulatuje, rozprasza się gdzieś i zanika to ciepło, ta atmosfera pełna ożywczych pierwiastków, która owiewała dawniej wszystkich członków rodziny, wytwarzała ten błogosławiony nastrój, którego nie znajdowało się nigdzie poza domem rodzinnym, w którym dojrzewały i umacniały się dusze młodego pokolenia na burze i walki życia całego... I nie jest to frazes, gdy powiemy, że wspomnienie tego domu rodzinnego niejednego zatrzymało nad brzegiem przepaści, niejednemu było dźwignią w trudnych i ciężkich terminach, że dusza z tego ogniska umiała wchłonąć w siebie tyle czystego płomienia, który nie pozwolił jej zlodowacieć nawet w najbardziej niesprzyjających warunkach, rozgrzewał ją dla wszystkiego co ludzkie, co szlachetne i piękne.

Teraz, w bardzo wielu rodzinach, ognisko to słabym tylko... często prawie niedostrzegalnym ogniem płonie... Zbyt rozwarte na wsze strony drzwi naszego domu... zbyt często zeń wychodzimy, zbyt mało i zbyt powierzchownie w nim przebywamy... i dlatego przybrał on raczej charakter przypadkowego hotelu, takiego pied à terre, w którym ani do nas nic nie należy, — ani my do niego nie weszliśmy w stosunek przynależności... Bez względu na to, czy dom ten jest urządzony z całym nowoczesnym komfortem, czy też chuda kiesa mogła go wyposażyć tylko w najniezbędniejsze sprzęty — niema w nim właściwie nic naszego... niema tego, co stanowi pretium affectionis... niema tych przedmiotów, do których przywiązujemy się jak do ludzi, z których żadnego nie można zastąpić innym, bo z każdym wiąże się jakaś odrobina naszego ja, z których każdy jest cząstką rodzinnego domu...

A gdzie leży wina że tak jest, że dzieci nasze nie będą znały tych słodkich wspomnień, jakie my mamy... wspomnień związanych z jakąś domową szafką, z której mama o pewnej porze dnia rozdzielała przysmaczki, z biurkiem, przy którem rodzice pisywali do nas listy, gdyśmy bawili w szkołach, lub na wakacjach... i z tymi wszystkimi innymi sprzętami i drobiazgami z których każdy miał dla nas swą specjalną wymowę?...

Nie z własnej woli — ale ograniczona ramami nierozsuwalnych szpalt dziennikarskich, przerywam na tym pytajniku, aby odpowiedzieć nań w przyszłym tygodniu, jak ów lord anegdotyczny, który zaczętą ze swym Dżonem na moście rozmowę skończył dopiero za rok, gdy się znowu na tym samym moście znaleźli.

J. P.

Z DZIEDZINY MODY

Modne dessous.



ElegAnckie matinée z płótna jedwabnego przybrane inkrustowaną walansienką.

Przy obecnych przejrzystych tkaninach, które zaledwie jak lekka mgła zdają się owiewać kształt kobiecy, jak niemniej przy tendencji do eteryczności postaci, kwestja odpowiedniej bielizny jest problemem nietylko wielkiego znaczenia ale i nie łatwym do rozwiązania, zwłaszcza dla tych kobiet, które nie rezygnując z elegancji, z toalety zastosowanej do przepisów mody, nie chcą równocześnie wyrzec się przyzwoitości i przy zachowaniu szyku, pragną jednak, aby ubranie nie przestało być naprawdę okryciem a nie tylko jego symbolem.

Największa trudność zachodzi w odpowiedniem zaaranżowaniu ramionek, gdyż niema nic bardziej nieestetycznego, jak nagromadzenie kilku takich przepasek pod suknią przejrzystą lub choćby tylko miękko opływającą linję ramion.

Osobne ramionczko od koszuli, osobne od napierśnika, osobne znowu od kombinacji, choćby były z najdelikatniejszych haftów, koronek, czy wstążek, zwijając się i osuwając tworzą brzydkie garby, psujące wszelkie estetyczne wrażenie.

Co prawda, elegantki paryskie radzą sobie w ten sposób, że zadowalniają się tylko jedną lekuchną koszulkę z linon lub też crêpe de chine czy płótn jedwabnego.

Jednakowoż... i to z zadowoleniem podkreślić należy, u nas dość nieliczne są panie, hołdujące tak daleko idącej redukcji garderoby.

Więc jednak zawsze trzeba się liczyć z potrzebą noszenia chociażby dwóch lub trzech części dessous... Jak zatem uniknąć nagromadzenia ramionczek? Wiele pań używa ciasnych napierśników bez ramionczek, lecz w tym wypadku osuwają się one często, co może narazić czasami, zwłaszcza osobę korpulentniejszą na niemiłe niespodzianki. Lepiej jest zatem urządzić bieliznę w ten sposób aby wszystkie jej części zapinały się na jedną odpowiednio silną przepaskę ze wstążki, lamy lub haftu.

Co do form modnych dessous to panuje tu wielka rozmaitość Dzienna koszula mocno wycięta i spięta opaską na ramieniu, zachowuje wciąż jeszcze największą popularność, obszywa się ją jednak chętnie dołem koronką lub daje inne wykończenie, tak, aby mogła zastępować halkę, co czyni już zbytecznem ubieranie na wierzch kombinacji, zwłaszcza gdy suknia jest zaopatrzona w fourreau.

Również wielkiem wzięciem cieszy się kombinacja koszuli z majtkami, które są tak szerokie, że tworzą rodzaj spodnicy. Praktyczna jest kombinacja z tak zwanych majtek powijakowych, z zapięciem w kroku na wysokości kolan. Koszule nocne na lato robi się najchętniej krojem kimonowym z krótkiemi rękawkami i głębokiem wycięciem, garnirowanem koronkami i wstążkami. Wstążka przewleka się też — lekko — niżej pasa co tworzy rodzaj negliżu.

Materjał bieliźniany dochodzi dziś do nieznanej dawniej wytworności. Bielizna jedwabna jest najmodniejsza a przytem — trzeba to przyznać — najhygieniczniejsza. Bardzo wzięte a przytem rzeczywiście praktyczne jest jedwabne płótno, które w Paryżu można dostać w nader rozmaitych gatunkach, od solidnego, gęstego wyrobu, do delikatnej, pajeczej powiewności. Jako grand chic dominuje bielizna z crêpe de chine, która jednak jest już tylko przywilejem nielicznych wybranek fortuny.

Która z pań nie może sobie pozwolić na bieliznę jedwabną, zadowalnia się, bardzo zresztą także wytwornem linon, opalem lub etaminą.

Wiadomo też, że już minął czas, gdy bielizna musiała być biała. Dziś mieni się ona wszystkiemi kolorami tęczy a barwa czarna także ma tu szerokie zastosowanie. Do przybrania kolorowej bielizny używa się barw harmonizujących lub kontrastowych. Niemniej można powiedzieć ze kolorowa bielizna może być uważana tylko, za wprowadzenie urozmaicenia w jednostajność bieli. Jest ona wtedy najbardziej na miejscu jeśli bywa ściśle dobrana do barwy toalety. Pozatem jednak w skarbcu bieliźnianym każdej kobiety główny kontygent nie przestaje stanowić bielizna biała.

Wykonanie modnej bielizny wchodzi naprawdę w dziedzinę artyzmu. Na odbytej niedawno w Paryżu wystawie bielizny damskiej widziało się przedziwne poematy bieliźniane. Jako nowy symptomat trzeba zaznaczyć, że jakkolwiek nie osłabła tendencja zdobienia bielizny mereżkami, ażurami i wąziutkiemi wstawkami, widzi się obecnie więcej koronek, niżeli to było w poprzednich sezonach.



Modna bielizna Koszula nocna z płótna jedwabnego przybrana wstążką i mereżką. — Dwie koszule dzienne z crêpe de chine z wstawkami koronkowymi i wstążką — dół wykończony jak balka.

Używa się ich na razie z wielkiem umiarkowaniem i bez mięszania z haftem, co jest uważane za zbyt pospolite. Natomiast bardzo są w modzie inkrustacje z crêpe de chine na wstawkach z walansienek. Przy garnizowaniu eleganckiej bielizny nie może się też obejść bez wstążek, któremi wykańczą się przybrane kokardami kombinacje, przewleka się wstawki, zdobi negliże i matinki.

Z HYGJENY I PIELĘGNOWANIA URODY.

Jak się zabezpieczyć przed opaleniem.

W pogadankach naszych poruszyłyśmy już niejednokrotnie kwestję opalenia. Kwestja ta zasługuje jednak na szczegółowe zajęcie się nią, zwłaszcza, że w ostatnich latach weszło w modę opalanie się rozmyślnie na indjankę lub mulatkę. Przed kilku laty należało to poprostu do szyku mieć twarz i biust wedle możności jak najbardziej brunatny. Dziś już moda ta przeszła, a przynajmniej straciła gros swoich adherentek, niestety skutki jej nie dają się tak prędko usunąć, jak to ma miejsce z przenoszoną suknią czy kapeluszem, które poprostu rzuca się między stare rupiecie i sprawa załatwiona.

Hołdując bezkrytycznie modzie, panie nasze nie pomyślały o tem, że raz nabytej opalenizny pozbyć się bardzo trudno a często mimo starań i zabiegów cera nie powraca już do pierwotnej delikatności i przejrzystości. Szczególniej kobiety, które już przekroczyły okres pierwszej młodości, powinny się wystrzegać tych eksperymentów, gdyż po trzydziestce, skóra posiada znacznie mniejszą zdolność do wyzbycia się brunatnego barwika, który pod bezpośredniem działaniem promieni słonecznych, ostrych wiatrów i t. p. osadza się pod naskórkiem i nadaje cerze ciemne zabarwienie.

I gdybyż to zabarwienie było przynajmniej, w ładnym różowawym ciepłym tonie, jak to zdarza się u niektórych. Niestety, nigdy nie można z góry przewidzieć, jak skóra reaguje na opalenie. Bardzo często, można powiedzieć, w większości wypadków, opalenizna ma odcień brzydki, brudnawy, jednym twarzom nadający wygląd zmiętej żółtawej skóry Japończyka, innym znowu ordynarną, brunatną czerwoność. A w jednym i drugim wypadku uroda kobiety jest bardzo narażona na szwank, zwłaszcza, że przez podrażnienie naskórka, spowodowane nazbyt gwałtownem działaniem słońca i wiatru, występują zaczerwienienia stwardnienia, które czynią skórę grubą i nierówną.

Z tego wynika, że panie, dbałe o zachowanie urody, powinny jednak wrócić do tradycji naszych prababek, które wystrzegały się pilnie opalenia i stosowały przeciw najlżejszemu przyciemnieniu naskórka natychmiast środki zaradcze, których obfitośc zawierały liczne wypróbowane recepty, przekazywane z pokolenia na pokolenie. Nowoczesna hygjena i kosmetyka przyznają rację tym zabiegom i temu pospiechowi, gdyż rzeczywiście świeżą opaleniznę usunąć znacznie łatwiej, niż zastarzałą.

Pierwszą jednak zasadą hygjeny jest nie występować do walki ze złem, dopiero wtedy, kiedy ono już nastąpiło, ale chronić się przed niem zawczasu.

Należy być przezorną. — Zwłaszcza panie spędzające sezon nad morzem lub w górach, na wycieczkach, winny się mieć na ostrożności.

Nie należy zatem wystawiać twarzy i biustu na bezpośrednie działanie promieni słonecznych. Przy kąpieli wskazane jest używać czapeczkę z rondkiem osłaniającem twarz i biust, kapelusz z rondkiem i woal winny osłonić twarz i odsłonięte części ciała podczas wycieczek w góry, jazdy automobilem i t. p.

Nadto należy stosować środki profilaktyczne. Do ostrożności najprymitywniejszych, o których zapominać nie wolno, należy, uważać, by nie wychodzić na powietrze bezpośrednio po umyciu twarzy i rąk, gdyż wilgoć zawarta w porach, czyni skórę szczególniej nieodporną na opalenie.

Ta sama przyczyna sprawia, że najłatwiej opalamy się podczas kąpieli.

Aby temu zapobiec nie należy podczas kąpieli bezwarunkowo maczać twarzy, a o ile możności i biustu...

Dla tem pewniejszego zabezpieczenia się przed niepożądaną inwazją brunatnego barwika, należy tak przed kąpielą, jakoteż przed wycieczką pokryć twarz zabezpieczającą powłoką.

Do tego celu nadaje się najlepiej natarcie twarzy, biustu i rąk „Kremem ogórkowym Ihnatowicza", który po poprzedniem umyciu mięką wodą i mydłem ogórkowem należy zostawić przez kwandras lub pół godziny, aby należycie przeniknął naskórek. Następnie zetrzeć lekko watą lub ręcznikiem nadmiar kremu i opudrować twarza „Ihnatowicza pudrem ogórkowym", który przylegając dokładnie do skóry, chroni ją szczególniej dobrze i pewnie od opalenia.

Nadto nie należy zaniedbać, jeśli chodzi o wycieczkę i wogóle o dłuższe przebywanie na powietrzu, zwłaszcza podczas upałów letnich, zaopatrzenia swej torebki podręcznej w puszek i puder ogórkowy a także w odrobinę kremu ogórkowego, by jeśli twarz się spoci, wytrzeć ją dokładnie chusteczką a potem na nowo opudrować a jeśli możliwe wetrzeć poprzednie nieco kremu. Natomiast przestrzegam panie przed praktykowanem często „odświeżaniem" twarzy przez umycie w jakiemś zródle górskiem, gdyż łatwo zrozumieć, w myśl tego, co powiedziałam już wyżej, że takie odświeżanie tylko szkodliwe może mieć następstwa dla cery. Jeżeli chodzi zaś o oczyszczenie skóry z brudu i pyłu, to tę usługę oddaje znacznie lepiej wytarcie twarzy kremem ogórkowym Ihnatowicza.

Paniom, które jednak chciałyby się koniecznie odświeżyć podczas dłużej trwającej wycieczki, polecam do zmycia twarzy t. zw. mleczko benzoesowe sporządzone ze 100·0 wody różanej i 10·0 tynktury benzoesowej. Po zmyciu skóry tem mleczkiem, co najlepiej uskutecznić zapomocą małej gąbeczki, wytrzeć ją na sucho a potem wetrzeć nieco kremu ogórkowego i przypudrować Pudrem ogórkowym Ihnatowicza.

Alfa.

Za szczęścia cud.

Cóż z tego, no więc cóż,
Że zwiędną wieńce z róż
I że słowicza pieśń
W skwar letni zmilknie już?
Cóż z tego, no i cóż
Że wśród niedoli mórz
Los tylko kroplę nam
Ze szczęścia sączy krùż.

Czyliż dlatego mam
Odrzucić wieńce z róż
Nie słuchać w cudny maj
Słowiczej pieśni już?...
Czyli utraty lęk,
Ni to tchórzliwy stróż,
Odtrąci od mych ust
Perlistą szczęścia kruż?...

— O nie! O stokroć nie!
Choć mija rozkosz .. czar...
Chwytajmy każdy blask
Jak błogi, cenny dar!
Niech nigdy przez mdły strach
Przed bolem przyszłych strat
Nie zejdzie z życia błoń
Niewyzyskany kwiat!

Godzinę li czy wiek
Twa miłość będzie trwać...
Nie pytam — — pragnę Cię...
Przyszłości nie chcę znać!
Bo każdy szczęścia blask
Jest ceny bolu wart —
A za swych przeżyć cud
Mieć trzeba cierpień hart.

Janina Kossak-Pełeńska

Nasz fejleton.

W pogoni za chlebem.

Jestem przyzwyczajona do tego, że Marcinowa, przychodząc do mnie do posługi popołudniowej, nie jest nigdy w zbyt różowym humorze i trudno z nią zawrzeć jakiś serdeczniejszy stosunek, jakkolwiek już sporo czasu obcujemy ze sobą po kilka godzin dziennie na wspólnym terenie zajęć gospodarczych.

Nie jest skłonna do zwierzeń i patrzy na mnie zawsze trochę z ukosa... choć zdaję sobie zresztą sprawę, że nie jest to jakaś specjalna antypatja do mojej osoby ale raczej spływa na mnie cząstka tej urazy, jaką ta ciężko przez życie przebijająca się, zapracowana kobiecina, żywi w swej duszy do „państwa“, do tych wszystkich, w oczach jej uprzywilejowanych, do których ona nie należy.

Co do naszego stosunku osobistego, to Marcinowa, nie darząc mnie zbytnią miłością, jednak okazuje mi nawet czasami pewną sympatję i zaufanie.

Ale dziś nastrój był jakoś specjalnie niesprzyjający przyjacielskim stosunkom. Patrząc na chmurną minę Marcinowej, usiłuję w myśli rozwiązać pytanie, jakiej nowej krzywdy doznała ta przedstawicielka proletarjatu od burżuazyjnego społeczeństwa, jaki nowy żal maluje się w spojrzeniach rzucanych na mnie od czasu do czasu napoły ukradkiem, napoły bezwiednie...

Pomagając jej przy pracy, rozmyślam równocześnie nad problemem, w jaki sposób możnaby zbliżyć do siebie te dwie klasy nowoczesnego społeczeństwa, rozdzielone ze sobą tylu uprzedzeniami i rzeczywistymi lub urojonymi przeciwieństwami, jak wprowadzić w stosunek proletarjatu do burżuazji to przykazanie miłości bliźniego, które jedynie może być złotym mostem ponad przepaściami.

Egoizm z jednej strony, zazdrość i zawiść z drugiej — oto dwa narowiste konie, które wprzęgnięte do wspólnego zaprzęgu, sprowadzają nasze życie społeczne na wyboiste, niebezpieczne manowce...

W pewnej chwili ryzykuję pytanie:

— Cóż tam u was nowego, Marcinowa?

— Nowego?... co tam u mnie nowego — odpiera mrukliwie — stara bieda...

Ale po chwili, jakby się rozmyśliła inaczej, mówi do mnie, wyciągając zmięty list ze swojej torebki.

— Ot proszę, niech pani to przeczyta... Ale naprzód musi pani wiedzieć, że przed tygodniem, wysłałam mego chłopaka na wieś, na świeże powietrze...

— Tak?... To bardzo dobrze, będzie wam malec wdzięczny, za te chwile wytchnienia na wiejskiej swobodzie...

— Acha... właśnie — burknęła niechętnie — wdzięczny... a jakże... Widzi pani, blado mi i nędznie chłopczysko wyglądał, ze aż patrzeć nie mogłam... A przytem wiecznie to na ulicy, między hołotą... Cóż ja mogę poradzić, gdy cały dzień mnie w domu niema... Czego on się tam ponaucza... Krzyczę, biję, ale to nie pomaga.. Robi się coraz gorszy, coraz zuchwalszy... I do mnie stawia się... ot, jak jego ojciec, co mi nigdy nie dał dobrego słowa a leń był i nicpoń skończony... No, tamten umarł i już niema co i wspominać... Ale ten rośnie i staje się taki jak tamten... Więc myślałam sobie, żeby go wysłać choć na czas jakiś daleko od tej brudnej ulicy, do obcych ludzi, żeby się nauczył szanować matkę, żeby do niej zatęsknił...

Mam znajomych na wsi... Zgodzili się wziąć chłopaka za niezbyt wysoką opłatą... No to go dałam... Choć mi ciężko... ale to nic! Wzięłam jedno pranie więcej, jeszcze jedną posługę...

— Ale niech pani czyta — przerwała sobie — a ocierając ukradkiem oczy, dodała jakby na usprawiedliwienie: — coś mi tam wpadło do oka...

...Nie chciała przyznać się do łez...

Poczęłam z trudem odcyfrowywać list pisany nieudolną ręką wieśniaczą. List donosił, że chłopak przybył szczęśliwie, że dobrze się czuje i znacznie lepiej wygląda, że mu na niczem nie zbywa, że jest wesoły i zadowolony... Po przeczytaniu trzymałam dalej list w ręku, jakbym w nim chciała jeszcze coś znaleść.

Parę słów podziękowania dziecka dla matki, która w ciężkim znoju własnym zdobyła dla niego te radosne dni, spędzone wśród świeżych pól i łąk...

Po chwili powiedziałam do Marcinowej:

— No, więc sądzę, że jesteście zadowoleni. Z tego bowiem widać, że chłopakowi dobrze, że ci ludzie traktują go jak własne dziecko i że nie mają powodu się na niego skarżyć.

— O, oni pewnie nie mają powodu — wybuchnęła z goryczą. — Z obcymi on jest zawsze, choć go do rany przyłożyć, upór i złość ma tylko dla mnie.. Tak jak ojciec, a jakże...

Ale niech pani powie, czy to jest dobrze ze strony tych ludzi, że oni go tam tak do siebie przygarniają, że go tam nikt za nic nie skarci, nie nabierze z góry?

Pewnie, oni sobie mogą na to pozwolić, oni się nie troszczą, co z niego wyrośnie... Mogą go pieścić i hołubić... O, — wykrzyknęła, unosząc się własnemi słowami — milejby mi było, żebym się dowiedziała, że dbają o niego ale i karcą go od czasu do czasu za jego psoty... Wtedy mogłabym się spodziewać, że wróci do mnie chętnie, że zatęskni za uściskiem matki!... Ale tak... Jestem pewna, że gdy wyjdę po niego na kolej, gdy mi serce mało nie wyskoczy z piersi do tego bachora, który mi jest przecie wszystkiem na świecie, gdy go zechcę uściskać i przytulić do siebie, on odsunie się odemnie i powie mi obojętnie:

— Wiesz mamo, tam mi było lepiej niż tu...

— A za pierwszym razem, gdy go będę musiała ukarać popatrzy na mnie złym wzrokiem swego ojca i powie:

— Tam się nigdy na mnie nie gniewali. Wolę ich niż ciebie, odeszlij mnie do nich... Przez całą noc dzisiaj ta myśl spać mi nie dawała... No niech mi pani powie, czy to uczciwie z ich strony, tak psuć chłopaka, zabierać go matce? Przecież on do mnie należy, nie do nich?!

Teraz już łzy puściły się ciurkiem z oczu Marcinowej. Nauczona smutnem doświadczeniem, opłakiwała już naprzód utratę miłości swego dziecka. Milczałam, nie znajdując słów pocieszenia dla tej nagle obudzonej zazdrości macierzyńskiej.

Czułam, że część tej zazdrości i żalu odnosi się i do mnie, że kobieta ta widzi we mnie jedną z tych szczęśliwszych od siebie matek, które mają możność czuwania nad swemi dziećmi, otaczania ich opieką i pieszczotą, zaskarbiania sobie ich miłości, podczas gdy ją z tego raju wypędzała na dzień cały twarda walka o byt...

Moje serce było dla niej pełne współczucia... Ale i cóż jej mogłam powiedzieć?... *Ip.*

Z kobiecego ruchu społecznego.

Towarzystwo opieki dworcowej.

Jednym z bardzo ważnych działów kobiecej pracy społecznej jest opieka nad samotnie podróżującemi kobietami. Niebezpieczeństwa, grożące, zwłaszcza młodym, niedoświadczonym dziewczętom ze strony handlarzy żywym towarem i innych niesumiennych osób, które wyzyskują dla swoich ciemnych celów nieświadomość i nieobeznanie z miejscowymi stosuukami dziewcząt udających się na zarobek do nieznanych sobie środowisk, są nie tylko u nas ale i zagranicą tak wielkie, że skłoniły ludzi dobrej woli do energicznej walki z tem złem.

Inicjatywę w tym kierunku podjęło lat temu trzydzieści, około roku 1895, „Londyńskie Towarzystwo ku podniesieniu moralności publicznej.“ Zaopinjowano wówczas, że niebezpieczeństwo, grożące kobietom i dziewczętom jest tak wielkie, że tylko mocą międzynarodowego wysiłku będzie można je zwalczyć. W rzeczywistości, w roku 1906, przyszła do skutku Konwencja Międzynarodowa, a rządy, które ją podpisały, zobowiązały się do podejmowania wszelkich zarządzeń prawnych i administracyjnych ku przeciwdziałaniu nikczemnemu rzemiosłu handlarzy kobietami i dziećmi.

W Londynie utworzyło się Międzynarodowe Biuro ku zwalczaniu zła, a w krajach poszczególnych powstały komitety narodowe, złożone z delegatów towarzystw dobroczynnych. Stowarzyszenia katolickie złączyły się w Międzynarodowym Związku Ochrony Kobiet założonym w roku 1897 we Fryburgu. przez Ludwikę Reynolle de Perolles. Do niego należą polskie Misje Dworcowe w b. Kongresówce, Małopolsce i Poznańskiem. Rząd polski ratyfikował Konwencję Międzynarodową w r. 1921. Kongres międzynarodowy w roku 1922 we Fryburgu zwrócił specjalną uwagę na działalność Misji Dworcowych w obecnym okresie deprawacji powojennej i zalecił je jaknajgoręcej popierać. Praca w Opiece Dworcowej dzieli się na pracę przedwstępną albo przygotowawczą, pracę bezpośrednią na Dworcach i pracę uzupełniającą. Do pierwszej należy propaganda misji dworcowych, oraz jak najszerzej pojęta agitacja, powstrzymująca owczy pęd dziewcząt do opuszczenia ognisk domowych w celu znalezienia łatwiejszego i lepszego zarobku w wielkich miastach. Praca bezpośrednia polega na oczekiwaniu na Dworcach nadejścia pociągów, na służeniu kobietom podróżnym radą i opieką oraz wskazywaniu im wedle potrzeby gościny w schronisku. W zakres pracy uzupełniającej wchodzi przyjęcie podróżnej w schronisku, nakarmienie jej za opłatą minimalną, względnie darmo, oraz skierowanie jej na drogę uczciwej pracy.

Lwowskie Towarzystwo opieki dworcowej pozostaje pod patronatem Kat. Związku Polek, na którego czele stoi p. Róża Łukasiewiczowa.

Przewodniczącą Misii dworcowej i opieki nad kobietami jest p. Radzimińska, bardzo czynnymi członkami Wydziału pp. Felsztyńska, Majewska, Pomiankowska, Lekczyńska, Longchamps i i Horodyska.

Towarzystwo utrzymuje dwie stacje dworcowe mianowicie na Głównym Dworcu i na Podzamczu. Opieka dworcowa polega na tem, że Misja udziela porad na dworcu, przyjmuje samotnie podróżujące dziewczęta i kobiety do Schroniska na Placu Kapitulnym l. 3., gdzie mogą przenocować i pozostawać aż do znalezienia pracy, przyczem również pośredniczy utrzmywane przez Kat. Związek Polek przy pl. Kapitylnym Biuro pośrednictwa pracy. Biuro to pozostające pod energicznym kierunkiem p. Radzimińskiej rozwija bardzo żywą działalność i może się poszczycić rezultatami pomyślnymi.

Poszukującym pracy daje Biuro posady bez pobierania jakichkolwiek opłat. Opłatę uiszczają tylko pracodawcy w formie wpisowego do Towarzystwa. System ten przyczynia się do rozszerzenia kół, zainteresowanych około akcji opieki nad kobietami. Głównie zajmuje się Biuro umieszczeniem służby domowej, lecz nie jest to wyłączne, bo również i osoby inteligentne otrzymują z poręki biura odpowiednie posady.

Do schroniska bywaja przyjmowane kobiety niezamożne ze wszystkich sfer. Opłata za pobyt w schroniku wynosi 2 zł., dla mniej zamożnych opłatę tę się zniża, zaś osoby zupełnie pozbawione środków, bywają przyjmowane i bezpłatnie. Również w wypadkach gdzie dziewczęta nieletnie zbiegły z domów bez pozwolenia lub wiedzy rodziców, Towarzystwo pomaga im do powrotu a w razie potrzeby kupuje bilet jazdy powrotnej, na co udziela środków VI depaitament Magistratu.

Fundusze na pokrycie swych wydatków czerpie Towarzystwo z subwencji rządowych i miejskich, częściowo zaś z opłat korzystających ze schroniska oraz z dochodów Biura pośrednictwa pracy i wkładek członków.

Lwowska Misja dworcowa rozwija bardzo zbawienną działalność, którą w najbliższej przyszłości zamierza jeszcze znacznie rozszerzyć przez zawiązanie Wojewódzkiego Komitetu do walki z nierządem. Organizacja tej akcji, tak potrzebnej w obec zataczającego coraz szersze kregi zepsucia moralnego, ma się rozpocząć w okresie powakacyjnym. Byłoby tylko pożądane, aby prócz szczupłej garstki kobiet, pracujących z całem poświęceniem dla pięknej idei, w szerszych kołach naszych pań myśl ta znalazła zrozumienie, tak, aby cała armja bojowniczek o duszę polskiej kobiety i moralne odrodzenie społeczeństwa, stanęła do zbożnej pracy.

RADY I WSKAZÓWKI GOSPODARCZE

Smażenie konfitur.

Ogólne uwagi o kompotach owocowych.

W przysposabianiu owoców na zimę, obok konfitur ważne miejsce w spiżarni zajmują kompoty czyli konserwy.

Konserwy mają tę wyższość nad konfiturami, że zachowują zupełnie świeżość owocu, tak, że po otworzeniu w czasie zimy dobrze przyrządzonej konserwy wydaje ona zapach jakby dopiero co zerwanego owocu, powtóre nie będąc tak zbytecznie słodkiemi, jak konfitury, dają się częściej i więcej używać, zastępując najwykwintniejsze letnie kompoty.

Do konserwów używa się słoików w kształcie karafki, szerokich od dołu, węższych u góry, gdyż do gotowania takowe są wygodniejsze; najbardziej wskazane są patentowe z hermetycznem zamknięciem, które choć drogie, zapewniają utrzymanie owocu. Pęcherze używać się mające do pokrycia tychże słoików powinny być suche, żadnego odoru i tłuszczu w sobie nie zawierające. Po wypuszczeniu z nich powietrza, którem zwykle bywają dla zachowania napełnione moczy się je w wodzie zimnej przez godzinę, a potem są łatwe do rozciągnięcia bez obawy o pęknięcie.

Przejdziemy kolejno wszystkie owoce z których smażą się konserwy.

Konserwa z agrestu.

Z agrestu robi się doskonała konserwa. Bierze się agrest na wpół dojrzały, gatunku jakiego kto chce, im piękniejszy agrest tem piękniejsza będzie konserwa, obrzyna się ostrożnie korzonki nożem, nie naruszając owocu i na durszlaku lub sicie parzy się kilkakrotnie ukropem z wody czystej. Po zupełnem odcedzeniu wody, gdy agrest na sicie obeschnie dostatecznie, przygotowuje się syrop biorąc na pół kg. cukru kwaterkę wody, wyszumowywa się jak swykle, pilnie bacząc, żeby zanadto nie zgęstniał. Wrzucić na chwilę w ten gorący syrop obeschnięty agrest i gdy zaczyna go war obejmować, pilnie bacząc, żeby się jeszcze niezapienił, zestawić z ognia, nieco ostudzić w tem samem naczyniu i dopiero wtedy biorąc razem syrop z owocem ponapełniać nim kompotiery zostawiając zawsze od wierzchu słoika dwa cale wolnego miejsca, gdyż jak się zacznie gotować, owoc napęcznieje i pęcherze by popękały. Po nalaniu więc pokrywa się słoik szczelnie pęcherzem.

Tak urządzone słoiki, ustawia się w kociołek lub duży bardzo wysoki rądel, tak, aby tylko pęcherz pozostał na wierzchu, okłada się słoiki słomą lub sianem, żeby w czasie gotowania jedne o drugie trącając nie popękały, nalewa się wodą zimną zostawiając tylko cal jeden słoików ponad powierzchnią wody i stawia na wolnym ogniu, pilnować uważnie, kiedy się woda zacznie w kociołku gotować, wtedy spojrzeć na zegarek, od chwili zagotowania wody można gotować bez ustanku przez minut 15, poczem ostrożnie zdjąć z ognia kociołek i razem ze słoikami ustawić w spokojnem miejscu póki zupełnie nie ostygnie wtedy dopiero wyjmują się kompotiery gotowe i zdatne do zachowania jak najdłuższego byle w suchem nie wilgotnem miejscu.

Konserwa z agrestu drugim sposobem.

Obwiązane już pęcherzem słoiki wstawić pod blachę czyli w piec do pieczenia pieczystego od kuchni angielskiej; po skończonem obiedzie, to jest wtedy kiedy reszta ognia się już dopala i zostawić je tam od 4 do 5 godzin. Ten sposób jest wyborny i pewny owoc tylko niekiedy traci nieco na kolorze, przeto wiśnie i maliny lepiej zawsze jest gotować w wodzie. Należy pamiętać gdy się słoiki w piec stawiają, żeby zawsze były z wierzchu obtarte i suche, gdyż inaczej pękają. Bardzo rzadko która piwnica może być tak sucha, aby w niej nie pleśniały, nawet w czasie lata najlepiej wiec w czasie lata przechowywać w piecach przy otwartem lufcie, a w zimie w spiżarni chłodnej. Gdy jednak pomimo dobrego zachowania, po kilku miesiącach skutkiem dojścia powietrza na powierzchni owocu pokazala się pleśń lub jakiś rodzaj powłoki, jeżeli tylko nie fermentuje, czyli jeśli się nie burzy, co łatwo poznać po wznoszących się od dołu bulkach powietrza, to można być spokojną; po roku nawet po odwiązaniu pęcherza zdjąć ostrożnie uformowany kożuch z pleśni a pod tąż będzie konserwa jak najlepsza. Mając jednak staranie ciągle o kompotierach, można i tego uniknąć, przewracając co parę tygodni w ręku kilkakrotnie do góry dnem, tak, aby syrop się wymięszał; zawsze i to działanie trzeba robić ostrożnie, nie zbyt gwałtownie.

W wypadku, gdyby z złego przechowania, upału, lub jakiejś innej przyczyny zaczęła się konserwa burzyć, nie odwiązując pęcherza włożyć słoik w garnek z ciepłą wodą, postawić na ogniu, aż się woda zagotuje dobrze; wtedy zdjąć z ognia, ale nie wyjmować z wody aż po ostudzeniu. Taka kompotiera będzie dobra, ale nie długo potrzeba ją użyć i zawsze nie będzie już miała zapachu i świeżości.

Wszystkie uwagi i przepisy tu wyżej przytoczone stosują się do wszelkich konserw z jakichkolwiek bądź owoców; gdyż z małemi odmianami wszystkie się prawie jednakowo przysposabiają.

Maliny.

Przebrać maliny, nakładać w kompotjery nie upychając, żeby się nie pogniotły, zalać simnym syropem, obwiązać pęcherzem, wstawić w kociołek z zimną wodą i gotować, licząc od zagotowania 16 minut.

Maliny inaczej.

Na funt malin wziąć funt cukru, zrobić z niego syrop, po wyszumowaniu wrzucić na wrzące przebrane maliny i odstawić zaraz, niech razem z syropem przestygną. Wtedy nakładać do kompotierów, obwiązać pęcherzem i gotować jak wiadomo.

Sok wiśniowy.

Garniec opłukanych wydrążonych wisień wrzucić na kwartę wrzącej wody i mocno kilka razy zagotować, wylać w worek niech ściecze, a gdy się dobrze ustoi ze 6 godzin, wziąć do kwarty soku 1 kg. cukru, rozpuścić, zagotować, wyszumować, a po ostudzeniu pozlewać w butelki i z lekka zakorkowawszy schować w suche miejsce. Jest to jedyny i najlepszy sposób na sok wiśniowy.

Pozostałe od soku wiśnie można użyć, dodawszy cukru na powidła.

Przepisy kuchenne.

Sznycelki wołowe z marchewką.

Sznycelki odcina się z tak zwanej bifsztykowej krzyżówki lub też z usztyku. W tym ostatnim wypadku kostki gotuje się ze zupą. Odcięte kawałki mięsa rozbija się cienko, soli i pieprzy, tarza z obu stron w mące i smaży na szybkim ogniu w rozpuszczonym tłuszczu. Równocześnie udusić w rondlu garść cienko pokrajanej słoniny, jedną utartą cebulę oraz garść cienko pokrajanej marchewki. Gdy wszystko to zmięknie dodać garść tartej bułki, zasmażyć a potem zalać rosołem lub buljonem. Do tego sosu włożyć sznycelki i dusić pod pokrywką aż będą zupełnie miękie. Podać na stół w gorącem naczyniu.

Budyń karafiolowy.

Obrane karafioły kładzie się na godzinę lub dwie do osolonej wody, do której dodaje się nieco octu. Następnie wyjąć, podzielić na oddzielne róże i zagotować kilka razy w osolonej wodzie, wyjąć i osączyć z wody na durszlaku. Zrobić z masła i mąki jasną zaprażkę, zalać wodą z karafiołu tak aby się utworzyła gęsta papka dodać trochę kwaśnej śmietany, osolić popieprzyć i zaciągnąć 2 żółtkami.

Do wysmarowanej masłem i obsypanej bułeczką formy włożyć karafioły napełnić ją gęstą papką, posypać na wierzchu tartą bułką i zapiec w rurze.

Kluski z grysikiem.

Do jakichkolwiek klusek daje się 2 dcl. grysiku uprażonego w tłuszczu, trochę mieka, mięsza się z kluskami i podaje na stół.

Krem wiśniowy.

Jeden i ćwierć kg. czerwonych wiśni albo kwaśnych moreli, 270 — 275 gr. cukru, 6 jaj, skórka cytrynowa, cynamon, 4 goździki. Z wiśni wyjmuje się pestki i obrywa ogonki, połowę się rozgniata z cynamonem i goździkami i potuje się w niewielkiej ilości wody 15 do 30 minut. Następnie wylewa się to na sito. Odcedzony sok mięsza się z 1 szklanką wina, dodaje się cukier i wciera się skórkę z jednej cytryny. W gotowaniu dodaje się czereśnie nierozgniecione i gotuje się na powidła. Następnie powidła trzeba przepuścić przez niezbyt gęste sito i raz jeszcze gotować, dodaje się łyżkę mączki, trochę wina i znowu się przegotowuje, a w końcu dodaje się żółtko i ubitą pianę z białek.

Potrawa z cytryn.

Dwanaście świeżych jaj, 400 gr. cukru, jedną ósmą litra wina, skórka i sok z 1 cytryny i 40 gramów żelatyny. Żółtka bije się z cukrem przez pół godziny, później dodaje się po trochę cytryny i wina, bije się jeszcze przez 15-cie minut, dodając żelatynę. Przy końcu dodaje się ubite białka.

Wszystko to wkłada się do wysmarowanej formy i odstawia się do następnego dnia.

Rady praktyczne.

Przygotowanie flaszek na soki owocowe i konserwy.

Flaszki na soki owocowe i wszelkiego rodzaju rodzaju konserwy winny być wymyte jak najstaranniej i zupełnie suche, gdyż najmniejszy stan wilgoci, pozostałej w butelce, może spowodować fermentację i zupełne zmarnowanie konserwy. Butelki należy myć wsypując do nich garść żwiru, grubej soli, lub drobno pokrajanych obierzyn od kartofli. Gdy szkło jest czyste, butelki starannie wypłukać czystą wodą, przewrócić je szyjkami w dół i dać im tak zupełnie wyschnąć. W tym celu należy mieć w każdym domu jakąś ławeczkę lub kuchenny stołek z dużemi jak dwuzłotówki otworami wywierconemi w desce. Butelki ustawione w taki przyrząd po dniach paru radykalnie wysychają. Należy je z lekka pozatykać miękkim papierem lub watą i trzymać gotowe do użytku.

Jak przechowywać konfitury.

Stare słoje na konfitury należy przed użyciem ich ponownem garnki wymyć i wysuszyć jak najstaranniej, powywracać dnem do góry, aby kurz się do nich nie dostał.

Konfitury bardzo dobrze składać odrazu w nieduże, ładne słoiki, a galaretki należy zlewać w małe lampki. W taki sposób złożone mogą być podawane wraz ze słoikami na stół, co oszczędza fatygi przekładania do różnych kloszyków przy czem masa konfitur się marnuje.

Toż samo da się zastosować do rozmaitych grzybów, pikli i korniszonów, gdzie nie zostają one użyte do różnych sosów i garniturów, można je do stołu podawać wraz ze słoikiem. Unika się przez to zmarnowania tych przypraw przez przekładanie, a wygląda bardzo apetycznie. Oprócz tego należy przygotować duży zapas niedużych butelek do syropów, gdyż czy to konfitury, czy to syrop, raz zaczęte tracą, jeżeli nie smak, to aromat, najlepiej więc je konserwować w niedużych naczyniach. Wszelkie zaś marmelady i powidła, które się składa jeszcze gorące do garnków, lepiej jest konserwować w dużych naczyniach.

Kiedy konfiruty, galareta, powidła czy marynaty są już ułożone w słoje i zupełnie zimne, kraje się krążki najgrubszego pergaminu dokładnie odpowiadające rozmiarom otworu słoja, a raczej nieco od niego większe, aby brzegi pergaminu, na jakie pół centymetra naokoło wystawały. Brzegi słoi smaruje się jakimś mocnym klejem, może to być „syndeticon“ lub zwykła guma arabska, dosyć gęsto rozpuszczona, na ten klej kładzie się pergamin i przyciska jakąś książką lub płaskim ciężarkiem, po godzinie słój jest jaknajszczelniej zamknięty — powietrze doń nie ma dostępu i kłopotu z takiem opakowaniem dużo mniej niż ze zwykłem zawiązywaniem.

Z Drukarni Spółki Akcyjnej Wydawniczej pod zarządem J. Płockiego we Lwowie, Chorążczyzna 31.